

ver-ENDE-rung.



Ein Gastbeitrag von Stefan Cammann, Geschäftsführer von mise en place und dem Restaurant faktorei in Duisburg.

Ja - die Gastronomie wird aktuell sehr hart getroffen und viele Kollegen werden es wirtschaftlich wohl nicht überleben, was sehr traurig ist. Ich möchte aber jetzt nicht eine weitere Grabrede halten, sondern den Blick nach vorne richten.

Corona legt den Finger in die Wunden vieler Restaurants und zwingt uns zu wichtigen Fragen, denn so wie wir es gerade feststellen, scheinen sehr viele Restaurants nicht genügend Geld zu verdienen, um für schwierige Zeiten Rücklagen bilden zu können. Unsere Branche wird mit Corona eine nie dagewesene Zäsur erleben und sich in weiten Teilen neu erfinden müssen, nicht kulinarisch, sondern vor allem organisatorisch und betriebswirtschaftlich. Themen wie Wertschöpfung, Effizienz, Flexibilität und Hygiene werden ab sofort die zentralen Themen sein. Und wie gewohnt werden nun auch die Rufe wieder lauter; nach höheren Verkaufspreisen, einer dauerhaft reduzierten Mehrwertsteuer, flexiblen Arbeitszeiten, Bürokratieabbau usw.. Natürlich sind viele Forderungen richtig und überfällig.

Was mir jedoch immer wieder bei diesen Forderungen zu kurz kommt, ist unser eigener Anteil, den wir zur Verbesserung der Branche beitragen müssen. Was kann und muss ICH als Unternehmer in der Gastronomie zukünftig besser machen und was muss deutlich anders laufen, so sollten jetzt die zentralen Fragen lauten, wenn wir denn Corona etwas Positives abgewinnen wollen. Als Unternehmer gehört es schließlich zu den wichtigen Aufgaben, regelmäßig alle Prozesse im Unternehmen zu hinterfragen und auf Verbesserungen hin zu

prüfen. Und hier ist in den letzten Jahren leider sehr viel in unserer Branche liegengeblieben. Nehmen wir zum Beispiel das Thema Personal. Googeln Sie doch mal den Begriff "Fachkräftemangel Gastronomie"? Sie werden staunen, was unsere Vorfahren bereits alles wussten und uns prophezeit haben! Da stellt man sich die Frage, was in den letzten Jahren pro-aktiv für attraktivere Arbeitsplätze, bessere Löhne und damit für ein besseres Image getan wurde. Nicht wirklich viel, wenn Sie mich fragen. Fast kollektiv hat man sich sehr konsequent jeder noch so kleinen Veränderung versperrt. Diskutieren Sie doch mal mit einem Koch darüber, dass eine moderne Küche heute anders aussehen muss und die Arbeitsabläufe idealerweise nichts mehr mit denen aus seiner Ausbildungszeit zu tun haben sollten. Sie werden sehr schnell froh sein, dass Hexenverbrennungen seit einiger Zeit verboten sind. Wenn wir aber weiter nur in fest-betonierte Arbeitsweisen und Postenküche denken, immer noch weit über 30 Prozent der Lebensmittel regelmäßig wegschmeißen, attraktive und geregelte Arbeitszeiten für unmöglich halten und alles verteufeln, was nicht auf dem offenen Feuer gegart und vorher selbst erlegt wurde, ja dann werden wir auch keine Zukunft haben.

Dabei ist die Lösung vieler Probleme sehr schnell lokalisiert: Sie liegt meistens zwischen den Ohren. Wer eine höhere Wertschöpfung mit seinem Restaurant erzielen will, der muss nicht nur "richtig" und "ehrlich" kalkulieren, sondern sich auch endlich von alten Arbeitsmethoden verabschieden, alles lassen was nichts bringt und sich in allen Bereichen seines Unternehmens permanent kritisch hinterfragen.

Was wir jetzt brauchen ist eine betriebswirtschaftliche und organisatorische Neuausrichtung der Gastronomie. Wir brauchen dringend eine Veränderung, die die Wertschöpfung steigert und vor allem auch die so wichtigen Arbeitsplätze auf ein völlig neues Wertschätzungsniveau "als Gast und Arbeitgeber" hebt. Für mich bedeutet das, einen Koch (oder vielleicht zukünftig auch Küchenmanager genannt) auf die gleiche Ebene zu stellen wie einen Arzt. Warum? Beide dürfen Menschen von Berufswegen etwas "einflößen" "der eine mit Spritze oder Zäpfchen und der andere mit Löffel und Gabel. Lassen Sie uns also die Zeit nutzen, denn machen ist wie wollen " nur viel geiler.

Zur Person:

Stefan Cammann ist gelernter Metzger und Koch. Nach zehn Jahren am Herd in verschiedenen Gastronomien machte er sich im Jahr 2000 mit seinem Restaurant faktorei im Duisburger Innenhafen selbstständig. Hier entstand auch seine Idee eines modularen Küchensystems, das vereinfachte Arbeitsabläufe und so einen stressfreien Arbeitsplatz schaffen sowie dem Fachkräftemangel entgegenwirken soll. Das entwickelte Konzept R2M-System R2M steht für "reduce to the max" und beinhaltet so viel Technik wie nötig, so wenig wie möglich. Vertreiben wird es durch Cammanns Firma mise en place.